

## LAMPIRAN

### SNI BIODIESEL

Published: Wednesday, 01 April 2015 09:01

Standar Nasional Indonesia (SNI) untuk Biodiesel dikeluarkan oleh BSN dengan nomor SNI 7182:2015 yang sudah merevisi SNI 04-7182-2006 dan SNI 7182:2012 - Biodiesel. Adapun syarat mutu biodiesel tersebut dapat dilihat dari tabel berikut.

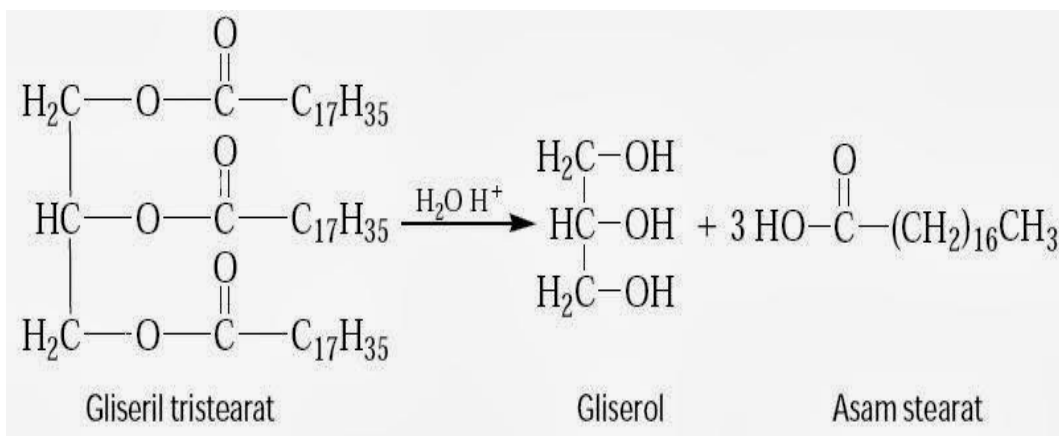
### SYARAT MUTU BIODIESEL SNI 7182:2015

No	Parameter Uji	Satuan, min/maks	Persyaratan	Metode Uji
1	Massa jenis pada 40°C	kg/m <sup>3</sup>	850 -890	ASTM D 1298 atau ASTM D 4052
2	Viskositas Kinematik pada 40°C	mm <sup>2</sup> /s (cSt)	2,3 - 6,0	ASTM D 445
3	Angka setana	Min	51	ASTM D 613 atau ASTM D 6890
4	Titik nyala (mangkok tertutup)	°C, min	100	ASTM D 93
5	Titik kabut	°C, maks	18	ASTM D 2500
6	Korosi lempeng tembaga (3 jam pada 50°C)		nomor 1	ASTM D 130
7	Residu karbon	% -massa, maks		ASTM D 4530 atau ASTM D 189
	- dalam per contoh asli, atau		0,05	
	- dalam 10% ampas distilasi		0,3	
8	Air dan sedimen	% -vol, maks	0,05	ASTM D 2709
9	Temperatur distilasi 90%	°C, maks	360	ASTM D 1160
10	Abu tersulfatkan	% -massa, maks	0,02	ASTM D 874
11	Belerang	mg/kg, maks	100	ASTM D 5453 atau ASTM D 1266 atau ASTM D 4294 atau ASTM D 2622
12	Fosfor	mg/kg, maks	10	AOCS Ca 12-55
13	Angka asam	mg-KOH/g, maks	0,5	AOCS Cd 3d-63 atau ASTM D 664
14	Gliserol bebas	% -massa, maks	0,02	AOCS Ca 14-56 atau ASTM D 6584
15	Gliserol total	% -massa, maks	0,24	AOCS Ca 14-56 atau ASTM D 6584
16	Kadar ester metil	% -massa, min	96,5	
17	Angka iodium	% -massa(g-I <sub>2</sub> /100g), maks	115	AOCS Cd 1-25
18	Kadar monogliserida	% -massa, maks	0,8	ASTM D 6584
19	Kestabilan oksidasi	Menit		
	- Periode induksi metode rancimat, atau		360	EN 15751
	- Periode induksi metode petro oks		27	ASTM D 7545

Last Updated: Tuesday, 02 August 2016 18:24

Diunduh dari : <http://btbrd.bppt.go.id/index.php/services/26-pojok-biodiesel/94-sni-biodiesel>

Rumus kimia	Nama asam lemak	Jenis asam lemak	Sumber
12:0	Asam lemak laurat	Jenuh	Minyak kelapa, minyak kelapa sawit.
14:0	Asam lemak miristat	Jenuh	Susu sapi, minyak ikan, alga, minyak kelapa sawit.
16:0	Asam lemak palmitat	Jenuh	Minyak sawit (>40%), alga.
18:0	Asam lemak stearat	Jenuh	Cocoa butter
18:1n-9	Asam lemak oleat	Tak jenuh (omega 9)	Olive oil, pecan oil, minyak biji bunga matahari.
18:1n-7	Asam lemak vacenat	Tak jenuh	Bakteri,
18:2n-6*	Asam lemak linoleat	Tak jenuh (omega 6)	Biji opium, minyak <a href="#">safflower</a> , minyak <a href="#">bunga</a> matahari, <a href="#">minyak jagung</a> .
18:3n-6	Asam lemak gama linoleat	Tak jenuh (omega 6)	Minyak kanola, kedelai, walnut.
18:3n-3*	Asam lemak alfa linoleat	Tak jenuh (omega 3)	Blackcurrant, rumput laut, jagung, spirulina.
18:4n-3	Asam lemak stearidonat	Tak jenuh (omega 3)	Alga laut, Blackcurrant.
20:0	Asam lemak arakidat	Jenuh	Hewan, mikroorganisme.
20:2n-6	Asam lemak eicosadienat	Tak jenuh (omega 6)	Jaringan hewan
20:3n-3	Asam lemak eicosatrienat	Tak jenuh (omega 3)	Teh, rumput laut
20:3n-6	Asam lemak dihomogama linoleat	Tak jenuh (omega 6)	Jaringan hewan
20:4n-6	Asam lemak arakidonat	Tak jenuh (omega 6)	Alga laut, daging, telur.
20:5n-3	Asam lemak EPA	Tak jenuh (omega 3)	Ikan, alga laut, ASI.
22:0	Asam lemak behenat	Jenuh	Minyak kelapa
22:1	Asam lemak erukat	Tak jenuh	Minyak mustar
22:6n-3	Asam lemak DHA	Tak jenuh (omega 3)	Ikan, alga laut
24:0	Asam lemak lignoserat	Jenuh	Peanut oil, tar kayu
24:1n-9	Asam lemak nervonat	Tak jenuh (omega -9)	Ikan kod atlantik



Jenis Makanan (100 gr)	SFA	C 8:0 -12:0	C 14:0	C 16:0	C 18:0	C 18:1 (MUFA)	C 18:2 (PUFA)	C 18:3 (PUFA)
Buntut Sapi	49,8	0,9	3,7	24,9	18,9	36	3,1	0,6
Mentega	51,4	11,3	7,4	21,7	9,9	19,9	2,2	0,3
Minyak Canola	7,4	0	0	4,3	2,1	61,8	18,6	9,1
Minyak Kelapa	82,5	54,5	16,7	8,6	2,5	6,3	1,6	0
Minyak jagung	12,9	0	0	10,6	1,8	27,3	53,2	1,2
Minyak zaitun	13,8	0	0	11,3	1,9	71,3	9,8	0,8
Minyak Kelapa Sawit	49,3	0,1	1	43,5	4,3	36,6	9,1	0,2
Minyak Ikan	19,9	-	3,3	9,9	4,3	17	1,5	1,0
Minyak Kedelai	15,0	0	0,1	11,9	2,9	10,6	40,2	5,1

